

## BAB V

### SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

#### A. Simpulan

Simpulan penelitian ini berdasarkan pada tujuan khusus penelitian dapat disimpulkan, daya terima roti tawar dengan substitusi tepung kacang pada aspek pengembangan produk roti tawar dengan substitusi tepung kacang hijau dibutuhkan penambahan 10% tepung kacang hijau. Karakteristik roti tawar dengan substitusi tepung kacang hijau menjadi standar acuan dalam pembuatan roti tawar 10% tersebut. Hasil daya terima konsumen terhadap roti tawar substitusi tepung kacang hijau mendapatkan skor sebesar 2049 dengan kategori daya terima dapat diterima.

#### B. Implikasi

Kesimpulan pada penelitian diatas mengandung implikasi bahwa penggunaan substitusi tepung kacang hijau pada produk roti tawar meminimalisir penggunaan tepung terigu yang mengakibatkan jumlah impor penggunaan gandum pada roti tawar berkurang. Maka produk roti tawar substitusi tepung kacang hijau dapat menjadi alternatif bagi konsumen untuk konsumsi produk roti tawar.

#### C. Rekomendasi

1. Perlu dilakukan analisis zat gizi pada produk roti tawar substitusi tepung kacang hijau untuk mengetahui zat gizi yang terkandung dalam produk tersebut agar dapat melengkapi informasi yang dibutuhkan oleh konsumen, terlebih pada saat ini konsumen tidak hanya memperhatikan dari segi rasa saja akan tetapi konsumen juga lebih memperhatikan kandungan zat gizi yang terkandung didalam suatu produk yang akan dikonsumsi.
2. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan analisis daya simpan roti tawar substitusi tepung kacang hijau untuk dikembangkan menjadi penelitian yang lebih bermanfaat untuk masyarakat luas.